

Q/QJSP

广西秋江食品科技有限公司企业标准

Q/QJSP 0003S—2024

冻干植物、食用菌粉

2024-04-09 发布

2024-04-30 实施

广西秋江食品科技有限公司 发布



CS 扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西秋江食品科技有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：黄艳。

本文件于2024年4月9日发布，2024年4月30日实施。

CS 扫描全能王



冻干植物、食用菌粉

1 范围

本文件规定了冻干植物、食用菌粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以新鲜可食用植物类[水果类(火龙果、芒果、香蕉、西贡蕉等)、蔬菜类(紫玉淮山、淮山、芋头、红薯等)、植物类(魔芋、金银花、桑叶、葛根、牛大力等)]、新鲜食用菌(秀珍菇、香菇、杏鲍菇、海鲜菇、木耳、猴头菇、草菇、灵芝等)中的一种或两种或多种为原料,经拣选、清洗、去皮核籽(或不去皮核籽)、熟制(或不熟制)、分切、速冻、真空冷冻干燥、粉碎、复配组合或不复配组合、包装等工艺加工制成的作为食品加工用原料的非即食冻干植物、食用菌粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9827 香蕉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 492 芒果
- 中华人民共和国药典 一部(2020年版)



3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 按所用原料不同分类

分为冻干水果粉、冻干蔬菜粉、冻干植物粉、冻干食用菌粉、冻干混合粉，各品种的具体产品名称及配料以产品标签标示的为准。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 芒果：应符合 NY/T 492、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.2 香蕉：应符合 GB/T 9827、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.3 火龙果、西贡蕉、其他水果：应质好、无腐烂、无虫蛀，无其他夹杂物，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.4 紫玉淮山、淮山、芋头、红薯、其他蔬菜：应质好、无腐烂、无虫蛀，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.5 金银花、桑叶、葛根：应质好，无霉变、无虫蛀，无其他夹杂物，并应符合《中华人民共和国药典》一部（2020年版）、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.6 灵芝

5.1.7 魔芋、灵芝、牛大力、其他可食用植物[所用植物的皮、叶、花、果(实)、根、茎等植物组织]：应只能是传统上作为食品、列为新食品原料、国家行政主管部门公布为既是药品又是食品的品种，应质好，无霉变、无虫蛀，无其他夹杂物，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.8 秀珍菇、香菇、杏鲍菇、海鲜菇、木耳、猴头菇、草菇、其他食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

5.1.9 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有相应产品应有的色泽
组织形状	呈粉状，无结块
滋味与气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。



表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 10.0
灰分(以干基计)/(g/100g)	≤ 5.0
展青霉素 ^a /(μg/kg)	≤ 50
米酵菌酸 ^b /(mg/kg)	≤ 0.25
铅(以Pb计)/(mg/kg)	
水果粉、混合粉	≤ 0.4
蔬菜粉、植物粉(牛大力粉除外)	≤ 0.64
牛大力粉	≤ 1.6
食用菌(双孢菇、平菇、香菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇、灵芝、木耳、银耳除外)粉	≤ 0.4
双孢菇、平菇、香菇、榛蘑(粉)	≤ 0.24
牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇(粉)、灵芝粉	≤ 0.8
木耳、银耳(粉)	≤ 0.8(干重计)
镉(以Cd计)/(mg/kg)	
植物粉(牛大力粉)	≤ 0.5
食用菌(香菇、羊肚菌、猴头菌、青头菌、鸡油菌、榛蘑、松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇、松露、姬松茸、木耳、银耳、灵芝除外)粉、以食用菌为主要原料的混合粉	≤ 0.2
香菇粉	≤ 0.5
羊肚菌、猴头菌、青头菌、鸡油菌、榛蘑(粉)	≤ 0.6
松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇(粉)	≤ 1.0
松露、姬松茸(粉)	≤ 2.0
木耳、银耳(粉)	≤ 0.5(干重计)
灵芝粉	≤ 0.5
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	
植物粉(牛大力粉)、以食用菌为主要原料的混合粉	≤ 0.1
食用菌(木耳、银耳除外)粉、灵芝粉	≤ 0.1
木耳、银耳(粉)	≤ 0.1(干重计)
总砷(以As计)/(mg/kg)	
植物粉(牛大力粉)、以食用菌为主要原料的混合粉	≤ 0.5
食用菌(松茸、木耳、银耳除外)粉、灵芝粉	≤ 0.5
松茸粉	≤ 0.8
木耳、银耳(粉)	≤ 0.5(干重计)
铬(以Cr计)/(mg/kg)	
灵芝粉	≤ 2.0
牛大力粉	≤ 1.0
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
农药最大残留限量	应符合GB 2763的规定
^a 仅适用于添加苹果或山楂原料的产品。 ^b 仅适用于添加银耳原料的产品。	



6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

取适量样品置于一洁净白色瓷盘中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形状和杂质，嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味（按食用方法处理后）。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

8.2.3 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

8.2.4 米酵菌酸

按GB 5009.189规定的方法测定。

8.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

8.2.7 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

8.2.8 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.9 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。



8.2.10 其他污染物限量

按 GB 2762规定的方法测定。

8.2.11 农药最大残留

按 GB 2763规定的方法测定。

8.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

9.2 组批

以同一原料品种、同一工艺、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同一包装规格的产品为检验批。

9.3 取样方法和取样量

抽样基数不少于 20kg，每批产品随机抽取 1kg 样品（不少于 6 个独立包装），样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。

9.4 出厂检验

每批产品应进行出厂检验，检验项目为感官要求、水分、净含量。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b) 产品长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5.2 型式检验项目：包括本文件中第 5.2、5.3、6 规定的项目。

9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

9.6.2 检验结果不符合本文件要求时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本文件要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志



- 10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标示食用方法。
- 10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

10.2 包装

- 10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。
- 10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

产品运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染，运输过程应有防尘、防晒、防潮措施，不应与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运。装卸产品时不应甩甩、撞击和挤压，产品不应直接接触地面。

10.4 贮存

- 10.4.1 产品存放在有良好的防潮、防火、防鼠、防虫、防尘等设施的库房内，库房内的温度、湿度应符合产品存放要求。
- 10.4.2 产品存放应离地 10cm，离墙 20cm，不应与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品同库贮存。

10.5 保质期

产品在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完整、未经启封的条件下，常温下产品保质期为6个月。

